

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 28/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„KIELBASA LISIECKA”

EÜ nr: PL-PGI-0005-0527-08.03.2006

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Address: ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
POLSKA/POLAND
Tel: +48 226232707
Faks: +48 226232325
E-post: oznaczenia@minrol.gov.pl

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Konsorcjum Producentów Kielbasy Lisieckiej
Address: Nowa Wieś Szlachecka 77
32-060 Liszki
POLSKA/POLAND
Tel: +48 122702542
Faks: +48 122702542
E-post: andrzej_madry@wp.pl
Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik

Klass 1.2.: Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Kielbasa liseicka”

4.2. Kirjeldus:

Vorst „Kielbasa liseicka” on toode sobivalt tükeldatud ja vürtsitatud kvaliteetsest sealihast, mis on topitud teatava läbimõõduga kestadesse ja mida on töödeldud naturaalse suitsuga.

Vorsti „Kielbasa liseicka” valmistamisel kasutatakse ainult sealiha, millest 85 % on saadud sobivast tagasingist. „Kielbasa liseicka” meenutab kujult rõngast, mis on tekkinud kestade loomulikust kõverusest. Ühe vorstirõnga keskmine pikkus on 35–40 cm. Vorsti „kielbasa liseicka” välimus on naturaalse suitsuga töödeldud toodetele iseloomulikku pruuni värvi. Kesta pind on puhas, läikiv, pisut kortsuline ja tundub puudutades kuiv. Vorsti ristlõige on kas ümmargune või ovaalne. Ristlõike keskmine läbimõõt on 52 mm. Täidised ümbritsetud lihatükid on ristlõikes selgelt nähtavad. Ristlõikel on näha loomulikult kahvatu-roosad lihatükke ja pisut tumedamat, pruunikas-roosakat täidist. „Kielbasa liseicka” konsistents on üldjuhul tihke ja kõva. Toode maitseb peamiselt vürtsitatud sealiha järele, millele lisandub pehme pipramaitse, küüslauguaroome ja tugev soolasus. Tootel „kielbasa liseicka” on iseloomulik lõhn.

4.3. Geograafiline piirkond:

Czernichówi ja Liszki omavalitsusüksused Väike-Poola vojevoodkonna Krakówi piirkonnas.

4.4. Päritolutõend:

Iga tootja peab ettevalmistusetapis ja tootmise käigus üles märkima käesoleva spetsifikaadi kohase teabe. See hõlmab eelkõige teavet kasutatud tooraine kvaliteedi ja vorsti „kielbasa liseicka” tootmise eri etappide kohta.

Selleks et tagada spetsifikaadi nõuete järgimine vorsti „kielbasa liseicka” tootmisprotsessi raames ja kaitsta toote nime võimaliku ebaseadusliku kasutamise eest, kasutab tootjate ühendus kõnealuse spetsifikaadiga hõlmatud toodete puhul järgmist märgistussüsteemi:

- ühise märgise kasutamine kõikide tootjate poolt, kes valmistavad vorsti „kielbasa liseicka” kõnealuse spetsifikaadi kohaselt;
- vorsti „kielbasa liseicka” kõnealuse spetsifikatsiooni kohaselt valmistavate tootjate varustamine piisava hulga ühiste märgistega;
- tootjatele väljaantud märgisekoguste registreerimine.

Märgiste registreerimiseks kasutusele võetud süsteem võimaldab saada teavet turul olemasolevate „kielbasa liseicka” koguste kohta. Tootja peab lisama oma ettevõtte andmed kindlaksmääratud kohta märgisel vastavalt antud piirkonnas kehtivatele õigusaktidele.

Kontrolliasutusele tagatakse mis tahes ajal juurdepääs eespool nimetatud registrile ning kõnealuse registri suhtes kohaldatakse kontrolli.

4.5. Tootmismeetod

Toorained

Klassi E kuuluvatest sea poolrumpadest pärit sealiha, mille tailihasisaldus on 55–60 % rümba massist. Rümpasid klassifitseeritakse ühenduse searümpade liigituskaala kohaselt.

Kõnealuse liha puhul ei tohi kasutada muid säilitusprotsesse kui jahutamine. Jahutamine tähendab värsket liha hoidmist selle ladustamise ja transpordi ajal õhutemperatuuril – 1 °C kuni + 4 °C. Liha ei tohi külmutada.

Vorsti „kielbasa liseicka” tootmiseks kasutatakse järgmisi searümba osi:

- I klassi sealiha – 85 % toodangu kogumassist. See on tagasingi tailiha, mis ei sisalda rasva, kõõlu-
seid ega sidekude. Lihast võivad leida mõned lihaste vahel asuva peki viirud. Kõnealusesse klassi
kuuluvat liha puhul ei ole poolkilelihast ja nelipealihast ühendava poolkõõluslihase kasutamine neile
iseloomuliku väga tumeda värvi tõttu lubatud, kuna tume värv rikuks „kielbasa liseicka” traditsioo-
nilise välimuse.
- II klassi sealiha – 10 % toodangu kogumassist. See liha saadakse tagasingi ning abatükkide lõika-
misel ja trimmimisel ning selle rasvasisaldus peab olema alla 50 %. Liha võib sisaldada pisut
sidekude, kuid mitte rohkem kui 5 % II klassi liha kogumassist.
- III klassi sealiha – 5 % toodangu kogumassist. See liha saadakse esi- ja tagakootide trimmimisel.
Sidekoe sisaldus ei tohi olla rohkem kui 25 % III klassi liha kogumassist, v.a välisrasv.

Vorsti „kielbasa liseicka” tootmiseks kasutatakse järgmisi maitseaineid:

- nitriteid sisaldav kuivsoolasegu (*peklosól*) – 1,5 kg maitseainet 100 kg toodangu kogumassi kohta;
- värske küüslauk – 400 g maitseainet 100 kg toodangu kogumassi kohta;
- jahvatatud valge pipar – 300 g maitseainet 100 kg toodangu kogumassi kohta; see kogus võib
sisaldada kuni 50 g musta jämedalt jahvatatud pipart 100 kg toodangu kogumassi kohta.

Vorsti „kielbasa liseicka” tootmiseks kasutatakse järgmisi lisamaterjale:

- naturaalsed veise peensooled või valgulisest toorainest kestad, mille läbimõõt on 52 mm;
- puutikud (*floki*) või valge vorstisidumisniit.

Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Tooraine ettevalmistamine tootmisprotsessiks – vorsti „kielbasa liseicka” valmistamiseks vajalik liha
saadakse tagasinkide trimmimise käigus 48–120 tundi pärast sea tapmist.

Liha ettevalmistamine soolamiseks – I klassi liha lõigatakse 3–5 cm suurusteks kuubikuteks. II ja III
klassi liha jäetakse tagasinkide ja abatükkide trimmimise käigus saadud tükkideks.

Kuivsoolamine – I klassi lihakuubikud ning trimmimise käigus saadud II ja III klassi lihatükid segatakse
nitriteid sisaldava kuivsoolaseguga. Erinevatesse klassidesse kuuluv liha soolatakse eraldi. Soolamine
toimub 4–6 °C temperatuuril ruumis, mille niiskusesisaldus on 85 %. Lihale lastakse 2–4 päeva sool-
duda.

Soolatud liha tükeldamine – I klassi liha pärast soolamist ei tükeldata, II klassi liha tükeldatakse 10 mm
suurusteks tükkideks ja III klassi liha peenestatakse koos küüslaugu ja pipraga 3 mm suurusteks
tükkideks. Protsessi korratakse.

Täidise segamine ja ettevalmistamine – kõigi koostisosade kokkusegamist alustatakse ettevalmistatud
I klassi lihast. Selle etapi pikkus sõltub ajast, mis lihatükkidel kulub õige kleepuvuse saavutamiseks.
Selles etapis võib lisada vett (kuni 5 % toodangu kogumassist). Seejärel lisatakse ülejäänud koostisained
– II ja III klassi liha. Kui liha on piisavalt segatud, kleepub täidis tugevasti kokku ja kõik koostisained
on ühtlaselt jagunenud.

Täitmine ja kestade sidumine – segatud täidis topitakse tihkelt kestadesse, moodustades vorstirõngad, mille otsad suletakse kas puutikkude või sidumisniidiga.

Laagerdamine – see protsess toimub hästiventileeritud soojas ruumis. Optimaalne laagerdamisaeg on umbes kaks tundi. Laagerdamine tähendab äsja topitud vorstirõngaste paigutamist suitsutusvarrastele, kus need ripuvad suitsutusahju paigutamiseni.

Suitsutamine ja kuumtöötlemine – vorsti suitsutamine ja kuumtöötlemine toimub traditsioonilises suitsutuskambris, kus suits ja kuumus tekib lehtpuude, näiteks lepa, pöõgi või viljapuude põlemisel. Puitu põletatakse suitsutuskambris otse vorstirõngaid täis riputatud suitsutusvarraste all.

Vorsti „kielbasa lisecka” suitsutamine on pidev kolmeetapiline protsess, mis põhineb kohalike tootjate teadmistel ja oskustel ning koosneb kuivatamisest, suitsutamisest ja kuumtöötlemisest. Ühe partii „kielbasa lisecka” suitsutamine ja kuumtöötlemine kestab umbes 3,5–4,5 tundi.

Jahutamine – see protsess toimub hästiventileeritud ruumis, mille temperatuur on 8–12 °C ja õhuniiskus 85–90 %. Vorstirõngaid jahutatakse temperatuurini, mis ei ole madalam kui 18 °C.

Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Vorsti „kielbasa lisecka” tootjad peavad tükeldatud või viilutatud vorsti vaakumpakendama. Tervete vorstirõngaste vaakumpakendamine ei ole kohustuslik. Vaakumpakendamise kohustus kehtib ainult nende tootjate suhtes, kes toodavad vorsti „kielbasa lisecka” käesoleva spetsifikaadi kohaselt.

4.6. *Seos piirkonnaga:*

Geograafilise piirkonna eripära

17. sajandi alguses kujunesid Poola linnades välja vabaturud (*wolnice*), kus oma toodangut müüsid need käsitöölised, kes gildidesse ei kuulunud. Krakówi lihunikke kirjeldavate 1930. aasta allikate kohaselt müüdi Krakówi vabaturul lihatooteid, mis olid valmistatud Krakówi ümbruses asuvates küldades. Paljud neist lihatoodetest olid valmistatud Liszki ja Czernichówi ümbruses. Czernichówi, Liszki, Kaszówi ning Czernichówi ja Liszki samasse praostkonda kuuluvate naaberküldade 1865., 1867. ja 1870. aasta valimisnimekirjad sisaldavad kõnealustes piirkondades elavate ja töötavate lihunike nimesid.

Krakówi etnograafiamuuseumis säilitatav 1894. aastast pärit käsikiri annab tunnistust sellest, et praeguse Krakówi piirkonna aladel tegutses 87 lihunikku, kellest 35 (40,2 %) tegutses Krakówi linna praeguse haldusala piirides. Nimekirjast selgub ka, et Liszki ja Czernichówi omavalitsusüksustes tegutses 34 lihunikku (39,1 %). Seega tegutses neis kahes suhteliselt väikeses omavalitsusüksuses sama palju lihunikke kui sel ajal 70 000 elanikuga Krakówis. See annab selget tunnistust tugeva ja pikaajalise lihatöötlemistraditsiooni olemasolust Liszki ja Czernichówi omavalitsusüksustes. Need kaks omavalitsusüksust on alates 19. sajandi keskpaigast olnud Krakówi järel suuruselt teiseks soolatud lihatoodete valmistamise keskuseks.

Liszki ja Czernichówi omavalitsusüksuste lihunikutöö ja liha soolamise traditsioon katkes alles pärast II maailmasõja puhkemist 1939. aastal. II maailmasõja ajal tabas lihatootjaid okupeerivate vägede suurest nõudlusest põhjustatud kriis. Czernichówi ja Liszki lihunikud olid sunnitud müüma oma tooteid illegaalselt, toodangu konfiskeerimise ja karistusega riskides, kuid just seeläbi suudeti säilitada „kielbasa lisecka” tootmise järjepidevus.

1949. aastal tegeles lihunikutöö ning suitsu- ja soolaliha tootmisega Krakówi piirkonnas 45 eraettevõtjat. Nimekirja kantud tootjatest 18 (40 %) tegutsesid Czernichówi ja Liszki omavalitsusüksustes. Ehkki pärast II maailmasõda võimule tulnud valitsused keskendusid eraettevõtluse edendamise asemel tsentraliseeritud sotsialistlikule plaanimajandusele, jätkasid Liszki ja Czernichówi piirkonna lihunikud lihatoodete suitsutamist Lizkis asuva „Samopomoc Chłopska” kooperatiivi juures tegutsevas suitsutusahjus. Lihatoodete, sh laialt tuntud „kielbasa liseicka” nappus aitas kõnealuse toote tuntuse ja maine arengule oluliselt kaasa. Kooperatiiv valmistas toodet „kielbasa liseicka” 50 aastat, säilitades seeläbi traditsiooni järjepidevuse. Pärast poliitilise süsteemi muutumist Poolas (st pärast 1989. aastat) loodi üha rohkem eralihatööstusi, kes jätkavad vorsti „kielbasa liseicka” tootmise väljakujunenud traditsiooni. Mõned neist moodustasid ühenduse Konsorcjum Producentów Kielbasy Liseckiej, mis tegeleb selle vorsti tootmise, tutvustamise ja kaitsmisega.

Toote eripära

Vorsti „kielbasa liseicka” eripära on see, et 85 % selle tootmiseks kasutatavast lihast on tagasink. Pärast tapmist klassifitseerivad tootjad ise liha veel kord, et välja selgitada, missugused rümba osad „kielbasa liseicka” tootmiseks sobivad. Teiseks „kielbasa liseicka” eripäraks on see, et enamik selle tootmiseks kasutatavat liha tükeldatakse jämedalt (3–5 cm kuubikud). Seepärast on „kielbasa liseicka” lõikamisel selgesti näha peeneks hakitud täidisest ümbritsetud lihatükid.

Vorst „kielbasa liseicka” maitseb peamiselt võrtsitatud sealihaga järele, millele lisanduvad pehme pipra- ja küüslaugulõhn ja tugev soolasus. Suitsutusprotsessi käigus, mis toimub traditsioonilistes suitsutusahjudes, tekib suits ja kuumus lehtpuude, näiteks lepa, pöõgi või viljapuude põlemisel. See annab tootele erilise lõhna ja maitse.

Vorsti „kielbasa liseicka” eripäraks on ka selle läbimõõt. Kohaliku traditsiooni kohaselt kasutati „kielbasa liseicka” tootmisel kestadena vaid veisesooli. Praegu võib kasutada ka valgulisest toorainest kesti, mille läbimõõt peab aga olema 52 mm.

Toote eriline kvaliteet, maine või muud omadused

„Kielbasa liseicka” ja selle tootmispiirkonna vaheline side rajaneb kohalikul tootmistehnoloogial (ainulaadne oskusteave) ja tootjate pikaajalisest lihunikutraditsioonidest võrsunud meisterlikkusest, mis annavad tootele eespool nimetatud erilised omadused ja järgnevalt kirjeldatud maine.

„Kielbasa krajana” on Krakówis pärit tuntud suitsulihatood. „Kielbasa liseicka” kujunes 1930. aastatel välja Krakówis toodetavast struktuuriga vorstist („krakowska grubo krajana”). Tarbijad käisid toodet konkreetses vorstisordina, mis eristus muudest struktuuriga vorstidest oma koostisosade ja vorsti tootmiseks kasutatavate meetodite poolest. Vorstisordist „kielbasa liseicka” sai omanäoline toode tänu ainulaadsele retseptile, mida Liszki ja Czernichówi ümbruse lihunikud vorsti tootmiseks kasutasid. Just see retsept, mida minevikus salajas hoiti, annab vorstile „kielbasa liseicka” omapärase maitse ja kvaliteedi. Ajalooürikute kohaselt hindas „kielbasa liseicka” maitset muuhulgas kõrgelt ka aastatel 1925–1951 Krakówi peapiiskopina tegutsenud vürst Adam Sapieha, kes oli Liszkis sagedane külaline.

„Kielbasa liseicka” mainet hindavad Krakówi kööki tutvustavas käsiraamatus (ilmus 1966. aastal) kõrgelt ka toidukriitikud, kirjeldades seda kui struktuuriga vorsti tüüpilist näidet nii koostisosade kui ka valmistamise poolest: jämedate, kuid pehmete lihatükkidega täidetud vorst, mille valmistamise retsept annab tootele erilise maitse.

„Kielbasa liseicka” ülikõrge kvaliteet ja eriline maine on pärvinud ka mitmeid auhindu näiteks Poolas korraldataval võistlusel *Nasze Kulinarne Dziedzictwo*.

4.7. Kontrolliasutus:

1. *Nimi:* COBICO Sp. z o. o.
Aadress: ul. Grzegórzecka 77
31-559 Kraków
POLSKA/POLAND
2. *Nimi:* Biocert Małopolska Sp. z o. o.
Aadress: ul. Lubicz 25a
31-503 Kraków
POLSKA/POLAND

4.8. Märgistus:

Vorsti „kielbasa liseicka” tootjad kasutavad kaht tüüpi märgiseid:

1. põhimärgisena kasutatakse nn varrukate (vorstirõngast ümbritsev riba). Vorsti „kielbasa liseicka” müüakse peamiselt rõngaste kaupa. Igal vorstirõngal on oma märgis;
2. vaakumpakendile kinnitatav kleepmärgis.

Märgiste trükkimist korraldab ühendus Konsorcjum Producentów Kielbasy Liseickiej, kes tegeleb ka eespool nimetatud märgiste jaotamisega ja peab vastavat registrit. Märgiste jagamise eeskirjad ei tohi diskrimineerida ühtki vorsti „kielbasa liseicka” käesoleva spetsifikaadi kohaselt valmistavat tootjat.

Vaakumpakendatud vorst „kielbasa liseicka” peab olema varustatud märgisega, kus on kiri „kielbasa liseicka” ja kaitstud geograafilise tähise sümbol (KGT).
